

# Sopa de Papa al Horno

**Makes:** 5 Porciones

El ingrediente principal en esta receta es la papa. Para un plato más abundante, agregue 2 tazas de pollo cocido cortado en cubitos o jamón de pavo.

## Ingredients

- 2 tablespoons** mantequilla baja en grasa
- 1** cebolla pequeña (picada)
- 2** papas medianas (horneadas, peladas y machucadas)
- 3 cups** leche descremada en polvo preparada
- 1 can** caldo de pollo bajo en sodio (aproximadamente 14.5 oz)
- 1 cup** queso cheddar bajo en grasa (rallado)
- sal y pimienta al gusto

## Directions

1. Derrita la mantequilla baja en grasa en una cacerola grande a fuego medio y agregue la cebolla picada, revolviendo de vez en cuando hasta que la cebolla esté transparente.
2. Agregue las papas, la leche y el caldo. Siga revolviendo hasta que esté suave.
3. Ponga a hervir a fuego medio, revolviendo de vez en cuando.
4. Retire del fuego y agregue 1/2 taza de queso. Añada la sal y la pimienta al gusto. Espolvoree el queso restante en la parte superior y sirva.

## Notes

### Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>267</b>	
Total Fat	11 g	
Protein	120 g	
Carbohydrates	23 g	
Dietary Fiber	1 g	
Saturated Fat	6 g	
Sodium	486 mg	

**Consejo:** Para un plato más abundante, agregue 2 tazas de pollo cocido cortado en cubitos o jamón de pavo.